QuickCheck™ Tech

CRIOSCOPIO



Con resultados fiables y ultra-exactos para determinación de agua añadida en leche, las mediciones del **QC-TECH** cumplen, en cuanto en cuanto a tiempo de análisis y método del punto de congelación, con lo recomendado por AOAC, IDF e ISO.
Fácil de usar y mantener, las conexiones RS-232 y USB automatizan el registro y salvado de los datos La flexibilidad del QC-TECH facilita su uso en una gama de aplicaciones, desde análisis con fines de pagos en la recepción o recolección de la leche hasta la monitorización de la calidad en producción y su uso en investigación para desarrollar nuevos productos

- ✔ **Análisis preciso de agua H_2O añadida**
  - **Meseta a tiempo fijo**
  - **Búsqueda de meseta**
  - **Meseta máxima**
- ✔ **Calibración optimizada**
- ✔ **Modo standby que ahorra energía**
- ✔ **Conexiones de salida:**
  - **RS-232 para impresora/PC**
  - **USB para lápiz de memoria**



Page & Pedersen International, Ltd.
158 West Main Street Hopkinton, MA 01748 USA
Tel: 508-435-5966, Fax: 508-435-8198, E-Mail: info@pagepedersen.com
www.pagepedersen.com

QuickCheck™ Tech CRIOSCOPIO

Especificaciones del crioscopio QuickCheck™ TECH:

Volumen de muestra	2,5 mL
Capacidad de muestras	Una muestra
Tiempo de medición	~ 2 minutos
Unidades de lectura	m⁰C o m⁰H
Tiempo de calentamiento	~ 10 minutos
Repitabilidad	±0,02 ⁰H (o ⁰C)
Linealidad	< ±0,5% desde la línea base
Temperatura del baño	0.001⁰ H (or ⁰C)
Bath Temperature	-6,00 ± 0,50 ⁰C
Calibración..2 puntos	(422, 621 m⁰H/408, 600 m⁰C)
Parámetros eléctricos:	
Potencia de consumo	120W
Requisitos de potencia	95 a 250VAC 50/60Hz
Fusible	3A
Condiciones ambientales:	
Temperatura del aire	15 a 40 ⁰C
Humedad relativa	30-80%
Datos técnicos:	
Dimensiones (An x Al x L)	14 X 18 X 11 pulgadas (34 X 40 X 28 cm)
Peso neto	22 lbs (10 Kg)
Peso bruto	47 lbs (21,5 Kg)

Opcional:

- ✔ Termistor con varilla de plástico (IDF: 108C:2009)
- ✔ Gradilla de tubos de acero inoxidable

El kit de inicio del QuickCheck TECH incluye:

1 x crioscopio de punto de congelación portátil
1 x solución de baño (500 mL)
1 x cable DC
1 x manual de usuario
1 x 12 tubos de muestra
1 (de cada) x estándares de calibración 422 & 621 (125 mL)
1 x control de calibración 530 (125 mL)

APLICACIONES:

- ✔ **Salas de ordeño/tanques de leche:** Comprueba el agua añadida en la leche contenida en los tanques que podría originarse por un drenaje defectuoso de las líneas, condensación en los tanques, etc.
- ✔ **Camiones cisterna:** Durante la carga, analiza muestras de leche para detectar agua externa tras la recogida en la granja con el fin de que se cumplan los niveles mínimos.
- ✔ **Centrales lecheras:** Fácil de usar, análisis preciso y económico del adulterado de la leche cruda. Sencillo de manejar, con una estructura robusta y resistente, el QC-TECH proporciona resultados que cumplen o superan lo requerido para análisis o pagos.
- ✔ **Laboratorio:** Herramienta rápida y segura para detectar agua añadida en la leche cruda recepcionada y también en productos procesados. Fiable, robusto, con un procedimiento optimizado de calibración amigable para el usuario, el QC-TECH es una herramienta HACCP ideal para seguridad de los productos, calidad y estandarización.
- ✔ **Investigación y desarrollo:** Un recurso excelente para la formulación de estándares e ingredientes, el QC-TECH proporciona información esencial para el desarrollo de productos lácteos con valor añadido.
- ✔ **Estudios en la industria láctea:** Herramienta rentable, sencilla, fácil de usar y adecuada para introducir en las ciencias de la industria láctea a técnicos y estudiantes





Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street Hopkinton, MA 01748 USA
Tel: 508-435-5966, Fax: 508-435-8198, E-Mail: info@pagepedersen.com
www.pagepedersen.com